

PAVLOVA MIT MOUSSE VON ROOIBOSTEE UND WEISSER SCHOKOLADE MIT MARINIERTEN ERDBEEREN UND LIMETTEN

Spatel
Spritzbeutel

ZUTATEN

PAVLOVA

- 1 Pavlova, siehe Grundrezept Seite 28

MOUSSE VON ROOIBOSTEE UND WEISSER SCHOKOLADE

- 100 g Schokoladenkuvertüre, hell, fein geschnitten
- 2 dl Milch
 - 1 Bio Zitrone, Abrieb und Saft
 - ¼ Bio Grapefruit, Abrieb und Saft
 - 1 *Zitronengrasstängel, fein geschnitten
 - 1 *Vanilleschote, der Länge nach halbiert, das Mark ausgekratzt
- 10 g *Rooibostee
- 0,4 dl *Erdbeer coulis, siehe Grundrezept Seite 28
- 10 g *Zucker
- 2 Eigelb
- 3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
- 4 dl Rahm, geschlagen

MARINIERTER ERDBEEREN UND LIMETTEN

- 1 dl *Orangensaft
- 50 g *Mangocoulis, siehe Grundrezept Seite 28
- 0,5 dl *Zitronensaft
 - 1 *Vanilleschote, der Länge nach halbiert, das Mark ausgekratzt
- 1 Msp *Kardamom, gemahlen
- 30 g *Honig
- 2 Limetten, Filets
- 500 g Erdbeeren, küchenfertig, geviertelt

GARNITUR

- 1 Limette, Abrieb
- Basilikumblätter

ZUBEREITUNG

MOUSSE VON ROOIBOSTEE UND WEISSER SCHOKOLADE

Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über einem heissen Wasserbad schmelzen. Die Milch mit den *Zutaten und dem Zitronen- und Grapefruitabrieb aufkochen, vom Feuer nehmen, 10 Minuten ziehen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Die Eigelbe mit dem Zitronen- und Grapefruitsaft mischen und zur Milch geben und auf 85°C erwärmen. Nicht mehr erhitzen, da die Milch sonst gerinnt. Die Gelatine ausdrücken und mit dem Schneebesen unterrühren. Mit dem Spatel so lange rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Abkühlen lassen, den Rahm unterheben und in einen Spritzsack füllen.

Rezept von Markus Heckel



MARINIERTER ERDBEEREN UND LIMETTEN

Alle *Zutaten kurz aufkochen. Die Limetten-Filets mit dem noch heissen Sud übergossen und mehrere Stunden ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Erdbeeren hinzufügen und mischen.

ANRICHTEN

Die Mousse auf die Pavlovas dressieren. Mit den marinierten Früchten anrichten und mit der restlichen Marinade übergossen. Mit Limettenabrieb und Basilikumblättern garnieren.